



Combi-stoomovens

Voor de echte levensgenieters
die kiezen voor een gezonde levensstijl,
meer vrije tijd en lekker eten.



Stomen – eenvoudig, snel en veelzijdig

Onze combi-stoomovens hebben drie belangrijke voordelen. En dankzij de app bereidt u bijzonder complexe recepten met één druk op de knop.



Eenvoudig

Intelligente programma's zijn niet alleen gebruiksvriendelijk, ze laten u ook makkelijk en snel lekkere recepten op tafel toveren. Met EasyCook (Begeleid koken) vindt u met één druk op de knop de beste instellingen voor uw gerecht. Met GourmetGuide verlopen complexe gaarprocessen zelfs geheel automatisch. Zo zijn er bij AutoBraad 15 productcategorieën opgeslagen waarbij u helemaal niets meer hoeft in te stellen. Geen baktijd, temperatuur, programma of gewicht. Aperitiefhapjes, pizza, brood, cake, ... met één druk op de knop maakt de stoomoven het helemaal zelf!



Snel

Met de functie Hete lucht & Stoom wordt het kookproces versneld, maar het gerecht wordt wel gelijkmatig bereid zonder het uit te drogen. En als zelfs dat u nog niet snel genoeg gaat, dan is er nog onze Combi-Steam MSLQ met zijn Power-functies.



Veelzijdig

Onze combi-stoomovens hebben voor elk gerecht de juiste kookstand. En puur stomen heeft nog een bijzonder handig voordeel: het laat het voedsel nooit overkoken of aanbranden. Zo kunt u meerdere etenswaren tegelijkertijd in dezelfde oven bereiden, met heel wat tijds winst tot resultaat.



Stomen met de app

Alle combi-stoomovens van het hoogste comfortniveau (SL, XSL, HSL) hebben standaard een lokale netwerkverbinding. Met de app V-ZUG Home kunt u recepten naar het toestel sturen voor uitvoering. Weet u niet zeker of het toestel aan of uit staat? Check dan de status via de smartphone. Als u de functie Uitgestelde start hebt geactiveerd, dan geeft de app aan hoeveel tijd het toestel nog nodig heeft en wanneer de bereiding klaar is.



Stoomkoken voor een gezonde levensstijl

Stomen is een bijzonder behoedzame manier van koken. En onze hoogwaardige combi-stoomovens passen precies in dat plaatje.

Stoom in zijn beste vorm

Stomen is een moderne en gezonde manier van koken met 100% smaakbehoud. Deze kooktechniek bij lage druk doet bovendien geen afbraak aan de voedingsstoffen: vitamines, mineralen, sporenelementen, de kleur en de smaak blijven behouden. Met een combi-stoomoven van V-ZUG hebt u het ideale toestel in huis om gezonde en evenwichtige maaltijden te bereiden, want door te stomen voegt u net zo veel stoom aan het voedsel toe als het voedsel kan opnemen en dat is precies wat u nodig hebt om verse groenten optimaal te bereiden. Met de functie Regenereren verwarmt u het voedsel heel voorzichtig, zonder het uit te drogen.

Combi-Steam MSLQ met zijn 'Power'-functies

Snakt u na een werkdag naar een eenvoudige en gezonde maaltijd? Met de Combi-Steam MSLQ is dat zo gefikst. Dit high-end toestel combineert als enige ter wereld de drie verhittingsmethodes: conventionele warmte in de vorm van boven-/onderwarmte en hete lucht, stoom en microgolven. U kunt elke functie apart, of naar wens met mekaar combineren! Met de functie PowerRegenereren verkort u de opwarmtijd met ca. 25% in vergelijking met de functie Regenereren. Met PowerStomen blijven tot wel 30% meer mineralen en vitamine C bewaard. Met de functie PowerPlus combineert u elk van de verhittingsmethodes met de microgolfovenstand.



Van dagelijkse keuken tot haute cuisine

Met een combi-stoomoven in huis kent uw creativiteit geen grenzen meer. Nu kunt u elke dag iets nieuws op tafel toveren of uw gasten omverblazen met een verrukkelijk diner!



Stomen - tot op de graad nauwkeurig

Stomen is de ideale manier om verse groenten te bereiden zonder dat vitamines en mineralen verloren gaan. Bovendien is deze manier van koken echt kinderspel en u hoeft ook niet constant het kookproces gade te slaan. Er kan immers niets overkoken of aanbranden.



Regenereren - opwarmen zonder kwaliteitsverlies

Met Regenereren warmt u snel zelfgemaakte of kant- en klare maaltijden op en smaakt alles alsof het net bereid is. Omdat in dit programma stoom en hete lucht worden gecombineerd, blijven de ingrediënten lekker en sappig. Dit programma heeft ook het voordeel dat u meerdere schotels tegelijkertijd op verschillende niveaus in de oven kunt opwarmen, zonder dat u ze hoeft af te dekken.

Automatisch Regenereren gaat nog een stapje verder: hiermee warmt u schotels, van knapperig tot vers bereid, volledig automatisch op.



Wellness – even een momentje ontspannen: een extraatje voor uw gasten of uzelf

Met de Wellness-functie kunt u uw gasten verrassen met iets wat ze alleen kennen uit restaurants: met deze functie warmt u vochtige doekjes op, net zoals in de Japanse traditie met oshibori-doekjes. U kunt hier ook kompressen, kersenpitkussentjes of stenen voor een hotstonemassage mee opwarmen. En de bediening ervan is echt kinderspel: met één druk op de knop start u de Wellness-functie.



Ga met uw camera over de QR code, en ontdek tal van **video's over verschillende functies** van onze combi-stoomovens



Profi-bakken - knapperig zonder uit te drogen

Met Profi-bakken tovert u met één druk op de knop brood, bladerdeeghapjes of brioches op tafel. Omdat dit programma hete lucht met stoom combineert, zal het bakproduct niet uitdrogen. Ideaal dus voor luchtig gebak en bladerdeeg. Deeg rijst met dit programma prachtig en krijgt niet alleen een knapperig korstje, het blijft ook langer vers.



Vacuisine - de sterrenkeuken bij u thuis

Amateurkoks en chef-koks zijn helemaal weg van onze combi-stoomoven met deze functie in combinatie met een vacuümlade. De kooktechniek die hier gebruikt wordt, ook 'sous-vide' genoemd, gaart het voedsel bij lage stoomtemperaturen (onder 100°C) in vacuüm verzegelde zakjes. Het is de ideale manier om zonder enige stress sterrengerechten op tafel te toveren. Zo kunt u bijvoorbeeld uw vleeschotel enkele uren op voorhand in de combi-stoomoven schuiven en gezellig met uw gasten van de avond genieten tot het vlees mag worden geserveerd.



SlowCooking - voor een perfect bereid stukje vlees

Wie houdt van een lekker stukje vlees, zal helemaal weg zijn van de SlowCooking-functie. De kernthermometer en deze intelligente bereidings-technologie maken van u een echte sterrenchef. Met één druk op de knop bereidt u een perfect gegaard stukje vlees, precies op het door u gewenste moment.



AutoBraad - u hoeft niets in te stellen

AutoBraad is het programma op maat van de minder ervaren koks en voor wie geen zin heeft in ingewikkelde kooktechnieken en het continu gadeslaan van de tijden: het bepaalt zelf de chronologische volgorde van de bereidingsprocessen en stelt de exacte temperatuur en vereiste tijd in. Het programma maakt daarvoor gebruik van sensoren die automatisch het volume, de omvang en de textuur van de ingrediënten bepalen.

Comfortabel en onderhoudsvriendelijk

Onze toestellen schoonmaken is een fluitje van een cent: een externe stoomgenerator zorgt voor de stoom. Als het toestel is aangesloten op een vaste wateraansluiting, is het zelfs nog eenvoudiger.

Schoon in een handomdraai

Omdat een externe stoomgenerator stoom in de ovenruimte blaast, vergt het reinigen van de ovenruimte niet veel tijd: even met een doek over de gladde wanden en klaar. Omdat er alleen zuivere stoom in de ovenruimte belandt, krijgen kalkvlekken geen kans. Bovendien bewaakt een klimaatsensor de vochtigheid tijdens het stomen en hij zorgt ervoor dat er aan het einde nagenoeg geen restwater meer achterblijft. Het apparaat meldt ook wanneer het tijd is om de stoomgenerator te ontkalken.



Een vaste wateraansluiting en een snelle stoomafbouw

Dankzij de vaste watertoevoer en -afvoer op de combi-stoomoven XSL hebt u altijd vers stoomwater. Door even kort op de knop Stoomafbouw te drukken, bouwt u handmatig en snel de stoom af om bijv. nieuwe ingrediënten in de stoomoven te leggen. Aan het einde van de gaartijd wordt deze functie automatisch geactiveerd en kunt u de bereiding uit de combi-stoomoven halen. Een bijkomend voordeel: u hoeft de watertank niet meer bij te vullen: hij wordt enkel gebruikt voor de automatische reinigingsfunctie (ontkalking).

Productvergelijking combi-stoomovens

	Combi-Steam MSLQ	Combair-Steam SL	Combair-Steam SE	Combi-Steam XSL	Combi-Steam XSL Vaste wateraansluiting	Combi-Steam HSL
Brochurepagina	22	23	23	24	24	25
Uitvoeringen						
Spiegelglas	■	■	■	■	■	■
Spiegelglas met verzinkbare greep		■		■	■	
Halogeenverlichting/automatisch bij deuropening	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
Inhoud ovenruimte (l)	55	55	55	51	51	34
Ovenruimte roestvrij staal				■	■	■
Ovenruimte DualEmail	■	■	■			
Toestelhoogte (cm)	60	60	60	45	45	38
Energie-efficiëntieklasse	A	A	A	A+	A+	A+
Exclusief bij V-ZUG						
Vacuïne/instelling tot op de graad	■/■	■/■	□/■	■/■	■/■	■/■
AutoBraad met Climate Control System (CCS)	■	■		■	■	■
SlowCooking na aanbraden/met stoom	■/■	■/■		■/■	■/■	■/■
Automatisch Regenereren	■	■		■	■	■
Regenereren/PowerRegenereren	■/■	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□
Profi-bakken	■	■	■	■	■	■
Kernthermometer	■	■		■	■	■
Electronic Steam System (ESS)	■	■	■	■	■	■
Volledig vlakke bodem	■	■	■	■		■
Geïntegreerde recepten	■	■	■*	■	■	■
V-ZUG Home**	WLAN	WLAN		WLAN	WLAN	WLAN
Toepassingen						
Stomen/PowerStomen	■/■	■/□	■/□	■/□	■/□	■/□
Boven-/onderwarmte	■	■	■			
Hete lucht/Hete lucht & Stoom	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■	■/■
PizzaPlus	■	■	■			
Hete lucht vochtig	■	■	■	■	■	■
Grill/Grill + Luchtcirculatie	■/■	■/■	■/■			
Microgolfoven	■					
Wellness	■	■	■	■	■	■
Hygiëne	■	■	■	■	■	■
Warmhouden	■	■	■	■	■	■
Bediening en display						
Volelektronische bediening	■	■	■	■	■	■
Sensortoetsen	■	■	■	■	■	■
Grafisch kleurendisplay/Aanraakscherm (10 talen)	■/■	■/□		■/□	■/□	
Grafisch monochroom display (10 talen)			■			■
Functie Stoomafbouw					■	
Ontkalkingsprogramma	■	■	■	■	■	■
Automatische omschakeling winter-/zomertijd	■	■		■	■	■

■ = beschikbaar □ = niet beschikbaar * De recepten kunnen na de aankoop van een receptenboek worden geactiveerd

** Via draadloze verbinding met uw lokaal netwerk



Combi-Steam XSL

Ovenruimte: 51 l, rvs (inox)

Functies



Bediening en display

- Grafisch kleurendisplay
- TouchControl en regelknop
- Elektronische timer
- Aantal talen op display 10
- Design ovenruimte Roestvrij staal
- Receptboek inclusief (Overheerlijk Stomen)
- Kernthermometer

Informatie over het toestel

Afmetingen (H x B x D) 454 x 596 x 567 mm
Aansluiting 230V~ 3700 W 16 A



Uitvoering	Artikelnummer	Prijs*
Spiegelglas		
Zwarte designgreep	2306560002	3380.-
Verzinkbare handgreep	2306660022	3980.-



Vaste water-aansluiting

Combi-Steam XSLF

Ovenruimte: 51 l, rvs (inox)
Met **vaste wateraansluiting** en afvoer

Functies



Bediening en display

- Grafisch kleurendisplay
- TouchControl en regelknop
- Elektronische timer
- Aantal talen op display 10
- Design ovenruimte Roestvrij staal
- Receptboek inclusief (Overheerlijk Stomen)
- Kernthermometer
- **Vaste wateraansluiting en afvoer**
- **Stoomafbouw**

Informatie over het toestel

Afmetingen (H x B x D) 454 x 596 x 567 mm
Aansluiting 230V~ 3700 W 16 A



Uitvoering	Artikelnummer	Prijs*
Spiegelglas, Vaste wateraansluiting		
Zwarte designgreep	2306760302	3880.-
Verzinkbare handgreep	2306860322	4480.-

Wilt u 2 toestellen boven elkaar plaatsen in 1 nis, dan heeft u een **set winkelhaken** nodig (K50572, € 79, zie accessoires).
Telescopische geleiders mogelijk in optie, zie accessoires p30 (art. nr K40211, € 239).

* Indicatieve verkoopprijs in €, incl.btw en recyclagebijdrage